

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



**Nivel de conocimiento de productos con octógonos nutricionales
de los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la
Universidad Nacional de Tumbes, 2020.**

TESIS

Para optar la licenciatura en Nutrición y Dietética

AUTORA:

Br. Lesly Esthefany Apaza Dávila

TUMBES – PERÚ

2020

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



Nivel de conocimiento de productos con octógonos nutricionales de los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes, 2020.

TESIS APROBADA EN FORMA Y ESTILO POR:

Mg. Jorge Echevarria Flores

Presidente

Mg. Bedie Olinda Guevara Herbias

Secretaria

Dr. Carlos Zamora Gutiérrez

Vocal

TUMBES – PERÚ

2020

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



Nivel de conocimiento de productos con octógonos nutricionales de los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes, 2020

Los suscritos declaramos que la tesis es original en su contenido y forma.

Br. Lesly Esthefany Apaza Davila (Autora):

Mg. Victor Santos Guzmán Tripul (Asesor):

TUMBES – PERÚ

2020

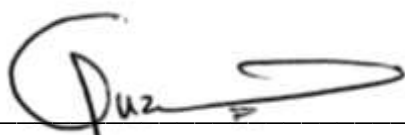
CERTIFICACIÓN

Yo, **Mg. Víctor Santos Guzmán Tripul** docente ordinario, adscrito al Departamento de Biología y Bioquímica de la Facultad Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Tumbes.

Certifica:

Que el proyecto de Tesis: **Conocimiento de productos con octógonos nutricionales de los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes, 2020**, presentado por la Bachiller de la Escuela Profesional de Nutrición y Dietética Lesly Esthefany Apaza Dávila, ha sido asesorada y revisado el presente proyecto de tesis por el suscrito, por lo tanto, queda autorizada para su presentación e inscripción en la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Tumbes para su revisión y aprobación correspondiente.

Tumbes, de 28 setiembre del 2020



Mg. Víctor Santos Guzmán Tripul
Asesor



UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
Creada por Ley N°24894-11 de octubre 1988
Ciudad Universitaria -Barrio Pampa Grande
Av. Tumbes N°863
Tumbes- Perú

ACTA N°002-2021/UNTUMBES-FCS
ACTA DE SUSTENTACION DE TESIS PARA OBTENER
EL TITULO DE LICENCIADA EN NUTRICION Y DIETETICA
A LA BACHILLER: APAZA DAVILA LESLY ESTHEFANY

Mediante la plataforma virtual denominada Cisco Webex, que está comprendida para uso de la Universidad Nacional de Tumbes-ubicada en la Ciudad Universitaria -Tumbes, siendo las doce horas(12.00) del día miércoles 27 de enero del 2021, se reunieron los miembros de jurado calificador. **Mg. Jorge Echevarría Flores** (presidente), **Mg. Bedie Guevara Herbias** (secretaria) y el **Dr. Carlos Zamora Gutiérrez** (vocal), **Mg. Victor Guzmán Tripul** (asesor) con el propósito de evaluar y calificar la Sustentación de Tesis Titulada "NIVEL DE CONOCIMIENTOS DE PRODUCTOS CON OCTÓGONOS NUTRICIONALES DE LOS ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE INGENIERÍA FORESTAL Y MEDIO AMBIENTE, UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES." Presentada por la Bachiller en Nutrición y Dietética. **APAZA DAVILA LESLY ESTHEFANY**.

Luego de la exposición de la Bachiller, los miembros del jurado procedieron a las preguntas pertinentes.


- Siendo las doce horas con veinte minutos del mismo día, se dio por concluida la exposición, invitando a la Bachiller a esperar su calificativo.
- Después de las deliberaciones y realizada la votación se obtuvo el siguiente calificativo.

| NOMBRE | CALIFICATIVO |
|-------------------------------------|---------------------|
| APAZA DAVILA LESLY ESTHEFANY | BUENO |

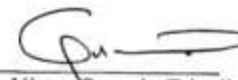
De inmediato se comunica el resultado de la evaluación

Siendo las doce horas con cuarenta se dio por concluido el acto virtual. Para mayor constancia firmamos la presente acta.


Mg. Jorge Echevarría flores
DNI:02645807
Presidente


Mg. Bedie Guevara Herbias
DNI:00214727
secretaria


Dr. Carlos Zamora Gutiérrez
DNI: 00327938
Vocal


Mg. Victor Guzmán Tripul
DNI:18090530
Asesor

DEDICATORIA

Con mucho amor a mis maestros de vida, MIS PADRES. A pesar que la vida golpee tan fuerte, me enseñaron a resistir y seguir adelante.

AGRADECIMIENTO

A mi familia por la comprensión que tienen conmigo, el apoyo incondicional y también por haberme forjado como la persona que soy y seré en adelante, por sus grandes consejos y palabras de aliento, este y muchos logros es para ustedes.

A mis docentes por compartir sus sabios conocimientos, a la vez por la confianza generada y el apoyo en esta investigación.

A mi asesor Víctor Guzmán Tripul por la perseverancia, guía durante el proceso de la investigación.

A la Universidad Nacional de Tumbes por haberme permitido ejecutar la investigación, y a todos los estudiantes que colaboraron en el presente estudio.

ÍNDICE GENERAL

| | |
|--|-------------------------------|
| RESUMEN | xii |
| ABSTRACT | xiii |
| I. INTRODUCCIÓN | 14 |
| II. ESTADO DEL ARTE | 18 |
| 2.1 Bases teóricas | ¡Error! Marcador no definido. |
| 2.2. Antecedentes | 24 |
| III. MATERIALES Y MÉTODOS | 28 |
| 3.1 Tipo de estudio | 28 |
| 3.2 Diseño de investigación | 28 |
| 3.3 Identificación de la variable | 28 |
| 3.4 Operacionalización de la variable..... | 29 |
| 3.5 Población – Muestra | 29 |
| 3.6 Método, técnicas e instrumento de recolección de datos | 30 |
| 3.6.1 Métodos de Investigación | 30 |
| 3.6.2 Técnicas de investigación..... | 31 |
| 3.6.3 Instrumentos de recolección de datos | 31 |
| 3.6.4 Validación y confiabilidad del instrumento. | 31 |
| 3.6.5 Procesamiento de recolección de datos. | 31 |
| 3.6.6 Principios éticos..... | 32 |
| IV. RESULTADOS | 34 |
| V. DISCUSIÓN | 38 |
| VI. CONCLUSIONES | 40 |
| VII. RECOMENDACIONES | 41 |
| VIII.REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 42 |
| IX. ANEXOS | 49 |

ÍNDICE DE TABLAS

Pág.

| | |
|---|----|
| Tabla 1. Nivel de conocimiento de productos con octógonos nutricionales de los estudiantes del sexto a décimo ciclo de la Escuela de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente..... | 34 |
| Tabla 2. Nivel de conocimiento en alimentos sólidos y bebidas con octógonos nutricionales de los estudiantes del sexto a décimo ciclo de la Escuela de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente..... | 35 |
| Tabla 3. Nivel de comprensión de los productos con octógonos nutricionales de los estudiantes del sexto a décimo ciclo de la Escuela de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes, 2020..... | 36 |
| Tabla 4. Nivel de utilidad de los productos con octógonos nutricionales de los estudiantes del sexto a décimo ciclo de la Escuela de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes, 2020..... | 37 |

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Pág.

| | |
|--|----|
| Figura 1. Nivel de conocimiento de productos con octógonos nutricionales de los estudiantes del sexto a décimo ciclo de la Escuela de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente..... | 34 |
| Figura 2. Nivel de conocimiento en alimentos sólidos y bebidas con octógonos nutricionales de los estudiantes del sexto a décimo ciclo de la Escuela de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente..... | 35 |
| Figura 3. Nivel de comprensión de los productos con octógonos nutricionales de los estudiantes del sexto a décimo ciclo de la Escuela de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes, 2020..... | 36 |
| Figura 4. Nivel de utilidad de los productos con octógonos nutricionales de los estudiantes del sexto a décimo ciclo de la Escuela de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes, 2020..... | 37 |

ÍNDICE DE ANEXOS

| | Pág. |
|--|-----------|
| Anexo 1. CONSENTIMIENTO INFORMADO..... | 49 |
| Anexo 2. CUESTIONARIO..... | 50 |
| Anexo 3. VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO POR JUECES EXPERTOS..... | 56 |
| Anexo 4. COEFICIENTE DE CONFIABILIDAD – ALFA DE CRONBACH..... | 59 |
| Anexo 5. VALIDEZ DEL INSTRUMENTO - ALFA DE CRONBACH..... | 60 |
| Anexo 6. TABLA DE RESPUESTAS CORRECTAS Y PUNTAJE..... | 61 |
| Anexo 7. SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA EJECUTAR PROYECTO DE INVESTIGACIÓN..... | 62 |

Resumen

La siguiente investigación, cuyo propósito principal establecer el nivel de conocimiento sobre los productos con octógonos nutricionales de los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente. La metodología aplicada fue tipo cuantitativo – descriptivo simple y modo no experimental de corte Transversal. El universo población fue de 170 y la población muestral quedó determinada con 62 estudiantes, se aplicó un solo instrumento para identificar y determinar el nivel de conocimiento. Los resultados logrados es que, el grado de conocimiento sobre productos con octógonos nutricionales de los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente fue de un conocimiento “Bajo” con el 95%. En cuanto a las dimensiones sobre conocimiento de octógonos en alimentos sólidos y bebidas se determinó que el 74% presentan un nivel de conocimiento “Medio”. Por otro lado, la dimensión nivel de comprensión de los productos con octógonos nutricionales el 44% presenta un nivel “Medio” y por último la dimensión nivel de utilidad de los productos con octógonos nutricionales el 85% representa un nivel “Bajo”. Alcanzando tener las siguientes conclusiones que el nivel de conocimiento sobre productos con octógonos nutricionales, nivel de comprensión y nivel de utilidad, el mayor porcentaje de participantes presenta un nivel bajo seguido de medio y en menor porcentaje presenta niveles de conocimientos altos.

PALABRAS CLAVES. Octógonos nutricionales, alimentación saludable, azúcar, sodio, grasas trans, grasas saturadas.

Abstract

The main objective of the present study was to determine the level of knowledge about the products with nutritional octagons of the students of Forest Engineering and Environment. The methodology applied was a simple descriptive-quantitative type and a non-experimental cross-sectional design. The population was 170 and the sample was determined with 62 students, a single instrument was applied to identify and determine the level of knowledge. The results obtained were that the level of knowledge about products with nutritional octagons of the students of Forest Engineering and Environment was of a "Low" knowledge with 95%. Regarding the dimensions of octagons knowledge in solid foods and beverages, it was determined that 74% present a "Medium" level of knowledge. On the other hand, the dimension level of understanding of products with nutritional octagons, 44% presents a "Medium" level and lastly, the utility level dimension of products with nutritional octagons 85% represents a "Low" level. Reaching the following conclusions that the level of knowledge about products with nutritional octagons, level of understanding and level of utility, the highest percentage of participants presents a low level followed by medium and in a lower percentage presents high levels of knowledge.

KEYWORDS. Nutritional octagons, nutrition, healthy eating, sugar, sodium, trans fat, saturated fat

I. INTRODUCCIÓN

Actualmente el índice poblacional está aumentando y la demanda de alimentos lleva a tratar de encontrar otras opciones o formas de procesar alimentos, manteniendo siempre el aseguramiento y control de higiene e inocuidad apto para ser consumido por las personas, toda vez que la nutrición del ser humano es una necesaria y fundamental obligación para su existencia orgánica, además de tener influencia por los factores sociales, culturales y económicos que la determinan¹.

Sin embargo, existen personas que no se alimentan correctamente, prefieren consumir alimentos y/o bebidas procesadas creando así modificaciones en la dieta. Por lo tanto, los riesgos para la salud se asocian con estos cambios dietarios que condicionan enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición².

En primera instancia la variable de estudio conocimiento sobre octógonos nutricionales tiene un papel decisivo con respecto a la información, comprensión y uso de alimentos procesados de los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes.

Uno de los primeros países en advertir sobre los productos procesados fue Chile, que designó cada uno de ellos octógonos nutricionales para reducir el consumo masivo de estos alimentos³.

En el Perú, la sociedad cada vez siente que sus habitantes están preocupados y afectados por el creciente aumento de obesos los mismos que son propensos a contraer serias dificultades en su organismo generando enfermedades crónicas no transmisibles y, por ende, enormes costos de salud pública. Para promover una alimentación saludable, se ha introducido los octógonos nutricionales a través de la normatividad de la presente normativa de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes N° 30021⁴. Funciona con productos que sobresalen los límites permitidos. El MINSA, tiene como objetivo tomar decisiones informadas sobre los productos que contienen el octógono nutricional y saber qué consumen los consumidores en su vida diaria para reducir las enfermedades asociadas con el sobrepeso y la obesidad. Hoy en día ser obeso es tener serias

complicaciones con la presencia de ciertas enfermedades que se vienen presentado en una persona con sobrepeso a la vez que tiene implicancias en la salud pública seguida de la hipertensión, diabetes y una serie de enfermedades que afectan nuestra calidad de vida⁵, según Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (ENDES) a nivel nacional en el 2019 el 22,3% de las personas mayores de 15 años eran obesas. Asimismo, el 37,8% de las personas tienen sobrepeso y no existe una diferencia relevante entre hombres y mujeres, por lo que el 38,9% en las zonas urbanas es superior al 32,9% en las zonas rurales⁶.

En Tumbes, la utilidad disponible existente de alimentos depende del lugar, determinados por los factores sociales y económicos y la época. El consumo de alimentos es tan diverso que los alimentos tradicionales son reemplazados por comidas de fácil preparación (sopa instantánea, alimentos industrializados) o conocidas comúnmente como alimentos chatarras, ya que se ha detectado que contienen un alto grado de ácidos grasos dañinos para la salud y que engordan, sodio, entre otros. Alimentarse mal o no saber qué tipo de alimento consumimos, necesariamente nos va a conducir a la obesidad, el sobrepeso y anemia. Estas dimensiones nos indican de qué forma se están reflejando en las fichas registradoras de las instituciones médicas. En nuestra área, el sobrepeso y la obesidad ocupan el puesto 14 con el 35% de personas que padecen de sobrepeso y en obesidad con el 26.2%⁷.

Escuchando expresiones preocupantes que motivaron el surgimiento de interrogantes como ¿Qué son octógonos nutricionales?, ¿Para qué sirven?, ¿Qué significa Alto en azúcar? ¿Alto en sodio?, ¿Alto en grasas saturadas?, ¿Alto en grasas trans?, ¿Qué es un etiquetado nutricional?, ¿Qué sabemos de la norma N° 30021 que la Promueve la Alimentación Saludable? entre otras más interrogantes, motivo necesario para el desarrollo de esta investigación se formula por consiguiente la presente pregunta:

¿De qué manera es el grado de conocimiento sobre los productos con octógonos nutricionales de los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente?

A continuación, se presentan resultados de investigaciones relacionados directo a la variable de estudio: un reporte realizado por Narda (2015) "Lectura, uso e

interpretación de etiquetas nutricionales en usuarios de gimnasios” en él se planteó como objetivo la evaluación de la periodicidad y los elementos que se asocian a la lectura, la utilización y de qué manera se interpretan las etiquetas nutricionales en los consumidores de gimnasios en la capital Huancayo. Entre sus resultados el 27,5% de las personas leen con frecuencia, el 55,7% usan con frecuencia y el 17,4% comprende. El autor concluye que la frecuencia de lectura, uso e interpretación de las etiquetas nutricionales es baja⁸.

Además, Cruz (2018) en su estudio, Utilización del etiquetado nutricional en el momento de decidirse adquirir un producto alimenticio por parte del usuario consumidor de la región de Piura, cuyo propósito central tenemos establecer el porcentaje que el usuario consumidor utiliza la lectura de las etiquetas del producto alimenticio envasado etiquetado con las indicaciones nutricionales para decidirse en la adquisición de los mismos en la región de Piura. El estudio fue descriptiva, no experimental y de enfoque cuantitativo. Fueron encuestados 384 consumidores los cuales se vio que el 50% leen el etiquetado nutricional, otros el 25,5% “a veces” o “raras veces”. Con respecto a las etiquetas que indican el porcentaje de componentes nutricionales influye al decidir al momento de adquirir el alimento envasado el 47,4% “a veces” y el 29,2% “siempre”, el autor concluye que el cliente consumidor de la región de Piura muestra un bajo grado de lectura y casi no utiliza el etiquetado nutricional⁹.

Alfárez M. (2019) en su tesis titulada “Implicancias potenciales de la introducción del sistema de advertencias al consumidor basado en octógonos en el etiquetado frontal de alimentos procesados excesivos en nutrientes, Tacna 2019”. Presentó como propósito establecer efectos potenciales que obtendrá la introducción del procedimiento de advertencias al usuario fundado en “octógonos” en el uso para consumir alimentos con procesamiento exagerado en nutrimentos. El trabajo de estudio fue transversal y no experimental ya que hablamos de un proceso constante de recolección de datos, además las variables no fueron manipuladas. La población muestral de la presente investigación se distribuye entre los habitantes de 15 a 64 años de edad. Las conclusiones nos muestran que los “Panes y productos horneados” son los elementos alimenticios en exceso de nutrientes que más consume los habitantes de Tacna. A sí mismo, el término “A veces” se coloca en la

etiqueta que va pegada al envase señalando el contenido proteico, destacando el elemento más relevante, como es la fecha de vencimiento y el costo. Un gran número de las personas que participaron en las encuestas no conocen la normatividad Ley N° 30021. Los autores concluyen que se ha conseguido establecer que el procedimiento de advertencias al usuario que consume alimentos envasados que se basan en octógonos crea efectos, tanto positivos como negativos en las costumbres de consumo de alimentos con procesos excesivos en nutrientes críticos⁴.

Metodológicamente, esta investigación será importante porque tanto los métodos, procedimientos, y técnicas, podrán ser utilizadas como referencias para otros trabajos de investigación relacionados con este tema. Asimismo, para la escuela Profesional de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente será muy importante ya que servirá para el fortalecimiento del conocimiento de la promoción preventiva en las materias correspondientes, mejorando así las actitudes de los estudiantes contribuyendo a disminuir la incidencia de obesidad y sobrepeso. La población joven está comprendida entre los 18 a 27 años, etapa donde ocurren cambios fisiológicos y que son influenciados por patrones socioculturales.

El objetivo principal es determinar el nivel de conocimiento sobre los productos con octógonos nutricionales. De igual manera se plantearon como propósitos definidos, tenemos: a) La identificación del grado de conocimiento en alimentos sólidos y bebidas con octógonos nutricionales, b) Identificar el nivel de comprensión de los productos con octógonos nutricionales, y c) Identificar el nivel de utilidad de los productos con octógonos nutricional.

Con el trabajo de investigación, y con los resultados obtenidos, será de relevancia para la población estudiantil y población interesada en la investigación ya que permitirá conocer, comprender y obtener información detallada de los octógonos sobre el contenido nutricional promoviendo una alimentación saludable. Como hipótesis alternativa, los alumnos de la escuela de Ing. Forestal y Medio Ambiente del ciclo sexto a décimo presentan un alto nivel de conocimiento de productos con octógonos nutricionales. Y la hipótesis nula que, los alumnos de la escuela de Ing. Forestal y Medio Ambiente del ciclo sexto a décimo no tienen un alto nivel de conocimiento de productos con octógonos nutricionales.

II. ESTADO DEL ARTE

2.1 Teorías

El conocimiento se entiende como una serie de hechos, información que un individuo consigue mediante la práctica o dentro del proceso educativo, un problema fáctico o comprender de manera teórica o práctica de un objeto. Contiene el “saber qué”, el saber “como” y el saber dónde” ¹⁰. El conocimiento es un acumulado conformado por reglas, definiciones y enlaces encontrados dentro de un contenido y a su vez de la práctica que haya acontecido¹¹.

El conocimiento se clasifica en: conocimiento empírico o vulgar, conocimiento científico.

El conocimiento empírico se adquiere en la vida diaria en relación a cosas e individuos. Se apoya con el uso de los sentidos, guiándose por la curiosidad. Es un conocer apoyado en los datos de la experiencia y se emplaza a fines prácticos, es decir, para que utilizan o, como funcionan las cosas y satisfacer las necesidades primarias de la vida¹¹.

El conocimiento científico o también llamado investigación, busca aclarar cada duda o suceso de manera clara basándose en principios y procedimientos para obtener una validez científica ¹¹.

En cuanto a la valoración del conocimiento se suele utilizar como instrumento la escala numérica o también llamada escala vigesimal el cual emite juicio valorativo indicando el grado o intensidad del desarrollo natural¹⁰.

El país de Guatemala viene enfrentando serios problemas de nutrición, una de ellas es la desnutrición implícita en su nación y la alta incidencia de factores de riesgo de sobrepeso y obesidad. Esto es producto que el Estado no dirige estrategias preventivas de estas patologías de carácter nutricional. Por lo que los hábitos y estilos de vida son poco saludables. Esto es resultado a la falta de información de la población. Por ello, como método de prevención ante esta situación se centraron en mejorar el etiquetado nutricional basada en la preferencia de la población consumidora¹².

En España, se conoce dos tipos de etiquetado: etiquetado general, utilizado para el control de calidad y seguridad alimentaria, esto es de forma obligatoria para la producción de alimentos que lleven el nombre de la empresa, contenido neto, fecha en lo que elaboraron y de caducidad, las condiciones de preservación, entre otros. El nutricional, indica el contenido energético y macronutrientes, además menciona alguna propiedad nutricional. Las empresas europeas integran cantidades Diarias Orientativas (GDA/CDO), un tipo de etiquetado que cumple con la función de informar el aporte calórico y macronutrientes sea alimentos sólidos o líquidos en relación a las necesidades nutricionales de la persona. El etiquetado nutricional dentro de las ventajas obtenidas facilita a una creación de una dieta saludable, proporciona opciones de alimentos a la población de acuerdo a sus gustos y/o estilos de vida, informarse por lo que están elaborados permitiendo a tener una información objetiva a la catalogación de los alimentos buenos o malos¹².

Chile, en el año 2009 más del 60% de su población de 15 a 64 años padecen de obesidad. Bajo la Ley de Alimentos, el Estado chileno estableció en su normatividad los límites permitidos de contenido de azúcares, sodio, grasas saturadas y calorías por 100 gr en alimentos sólidos y 100 ml en alimentos líquidos. Objetivamente esta normativa dar posición al etiquetado de advertencia "ALTO EN". Chile fue el primero en decidir que una normativa de la regulación de tres medidas que contribuyan a aminorar este problema de salud pública y a promocionar la ingesta de alimentos saludables¹³.

El etiquetado nutricional es el primer medio de comunicación entre el consumidor y el proveedor de alimentos¹⁴ que brinda datos relativos al producto y quien lo produce¹⁵, es decir, proporciona información acerca del aporte calórico y nutrientes presentes, por ejemplo, proteínas, carbohidratos, grasas, sodio, fibra, minerales y vitaminas de un alimento elaborado¹⁶. El etiquetado ayuda a la población consumidora en poder conocer y darle la interpretación de la respectiva información, para generar conocimientos acerca del contenido nutricional presente en los alimentos procesados¹⁷.

Los Tipos de etiquetado nutricional, a nivel mundial se han desarrollado varios métodos de etiquetado el cual resumen una evaluación global entre el producto en relación al contenido nutricional. Este sistema orienta al consumidor a elegir

alimentos saludables sin necesidad de procesar la información nutricional a detalle¹⁸.

Las Guías diarias de alimentación (GDAs) se clasifican dentro de los sistemas de nutrientes específicos a la vez como guía que indica el aporte calórico (Kcal), máximo en grasas, azúcares y sodio el cual estos nutrientes representan las necesidades diarias de una dieta aproximadamente de 2000 Kcal. Este tipo de etiquetado explica de manera frontal los nutrientes importantes desde el punto de vista de salud pública¹⁹ y que fue incorporado en el año 2007 por la industria alimentaria, el panel frontal de los productos muestra información seleccionada de la tabla nutricional de calorías y grasas por el Valor porcentual (%DV) o Guía de cantidad diaria (%GDA), que tiene como objetivo permitir que los consumidores comprendan rápidamente el contenido nutricional de los alimentos y su impacto en el porcentaje de consumo diario en la dieta²⁰.

Código de colores de la Food Standards of Agency del Reino Unido. La Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido refiere que el etiquetado se basa en mostrar los porcentajes de valor diario recomendado de ingesta de grasas, sal y azúcares. Algunas empresas utilizan etiquetas semáforo este consistía en los colores rojo, naranja y verde; es decir, cada alimento portaba un tipo de etiquetado diferente, esto repercutía en confundir al consumidor²¹. Además, las Etiquetas de advertencia es un medio en donde se da a conocer nutrientes críticos para la salud al ingerirlos, fácil de identificar ya sea por símbolos, gráficas o texto. Dentro las etiquetas de advertencia las más conocidas son los sistemas GDA y semáforo nutricional²². Asimismo, las Normas de etiquetado de alimentos existen directivas de parte de las naciones unidas para la protección del consumidor, emite que es una necesidad legítima a los consumidores una información adecuada que les permita hacer elecciones saludables con respecto a su alimentación. A la vez los programas educativos deben promover la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos, adulteración de estos mismos y el rotulado. Rosa Oriundo²², señala en su estudio Normas del etiquetado nutricional, que “el contenido mínimo del rotulado debe ceñirse a las disposiciones establecidas en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por DS 007 - 98 - SA: colocando el nombre y dirección del comercializador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional,

Número de registro Sanitario, Fecha de vencimiento, Condiciones especiales de conservación, contenido neto, entre otros”.

El Perú no es ajeno a enfrentarse a la incidencia de sobrepeso y obesidad que afectan a la población. Existen diversos factores que influyen en la incidencia de esta situación nutricional, que son: la escolaridad de los individuos, nivel socioeconómico y el género. El Estado peruano invierte en métodos preventivos como la implementación de legislaciones restrictivas de publicidad de alimentos pocos saludables, además de colocar en cada centro educativos quioscos saludables, mejoramiento del etiquetado nutricional en alimentos envasados y obtener una óptima fiscalización, mediante la reglamentación de la normativa de la Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, con aprobación mediante el Decreto Supremo N° 017-2017-SA, y posteriormente de un año fue publicado el Manual de Advertencias Publicitarias de acuerdo a lo determinado en la mencionada ley. De acuerdo al manual, establece que los alimentos procesados deberán llevar advertencias publicitarias tipo “octógonos con advertencia de texto”, aplicables para aquellos alimentos procesados cuyo contenido de sodio, azúcar, grasas saturadas y grasas trans sobrepasen los parámetros técnicos establecido en el reglamento de la ley. También estipula que las advertencias publicitarias deben colocarse en la parte frontal de las etiquetas de los productos de manera clara, legible, visible y comprensible ⁹.

Los octógonos son sellos de advertencia que deben estar obligatoriamente presente en las etiquetas de alimento y bebidas procesados, que tengan un exceso de grasas saturadas, azúcar, sodio y grasas trans. Mediante el Manual de Advertencia Publicitaria del reglamento de la Ley de la promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes. Los parámetros técnicos son los siguientes: Se considera Alto en sodio en alimentos sólidos mayor o igual a 800 mg/ 100g y en bebidas mayor o igual a 100 mg/ 100ml²³. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) afirma que la reducción de ingesta de este mineral reduce la tensión arterial en adultos. Se resalta que la hipertensión es un factor dominante de enfermedades cardiovasculares. El sodio no solo se encuentra en la sal, sino también en alimentos como carne, mariscos, leche entre otros en

pequeñas cantidades. Asimismo, en cantidades máximas en alimentos procesados como sopas instantáneas, tocino, cubitos para caldo²⁴.

La azúcar sea natural o procesada en exceso es dañina, podría generar una mala nutrición porque pierde nutrientes como vitaminas y minerales, aumento de peso, el exceso podría contribuir a ciertos problemas como sobrepeso y obesidad, aumento de la enfermedad cardíaca y caries dentales, permiten que las bacterias crezcan y se multipliquen²⁴.

Por lo tanto, el límite en azúcar en alimentos sólidos es mayor o igual a 22,5 g/ 100g y en bebidas mayor o igual a 6g/ 100ml²³. Las grasas saturadas proceden principalmente de origen animal presente en carnes rojas, carnes de ave y lácteos. El exceso de consumo de estas grasas genera el aumento de colesterol total en la sangre, enfermedad cardiovascular y el riesgo de padecer de diabetes tipo 2 ²⁴. Los límites establecidos en grasas saturadas en alimentos sólidos son mayores o igual a 6g/100g y en Bebidas (Mayor o igual 3g/ 100ml)²³. De acuerdo con la OMS las grasas trans son las más riesgosas debido a que pueden aumentar los niveles de colesterol LDL y disminuir el colesterol HDL y causar una enfermedad cardiovascular ²⁴. Las grasas trans el límite es 5g por 100 g o 100 ml de grasa total.

La Ley N° 30021 tiene como objetivo que el consumidor conozca y sea consciente de lo que consume, mediante esta nueva ley se busca disminuir los puntos porcentuales de sobrepeso y obesidad que hoy en día es una alarma de problema de salud pública y económica²⁵. Según estudios demuestran que los octógonos nutricionales a comparación del etiquetado semáforo GDA, demuestra ser claro, sencillo, rápido y fácil de entender para el consumidor acerca de los nutrientes como Sodio, Azúcar, Grasas saturadas y Grasas Trans. Además, los octógonos atenúan mayor influencia de los personajes infantiles, y otros elementos de persuasión o engaño, colocados en el empaque, por otro lado, estudios describen que el sistema semáforo, los colores verde y amarillo aumentan el deseo por el producto²⁶. Así mismo, la OPS/OMS recomienda a los países incluir el etiquetado en todos los alimentos y bebidas procesadas que permita al consumidor informarse y tomar conciencia de lo que está consumiendo, como los octógonos nutricionales

con texto “ALTO EN” en la parte frontal superior de los productos que contengan cantidades excesivas de los nutrientes críticos provistos en la Ley 30021²⁶.

Los octógonos nutricionales ayudarán en reducir el consumo de alimentos procesados. Los alimentos y bebidas procesados no desaparecerán, pero se puede lograr que el consumidor reflexione si son aptos para su consumo diario. Asimismo, se atenúan que la industria alimentaria sea responsable con el proceso de elaboración de sus productos. Cabe indicar que hay industrias en querer modificar el reglamento como otras que se adaptan y modifican la composición de sus productos basándose en los parámetros establecidos. Al advertir el consumo de alimentos procesados se promueve la ingesta de alimentos naturales, donde vegetales y frutas tendrán mayor protagonismo en la alimentación²⁷. Por último, se recomienda inculcar a los pequeños una buena educación alimenticia ya que están en proceso de formación, saber que compran en las tiendas y lo que sus padres les envían en sus loncheras, de esta manera se estaría promoviendo la alimentación saludable desde pequeños²⁷. No todas las personas anhelan una vida saludable, prefieren consumir frituras o cualquier alimento procesado a pesar de que racionalmente no es la mejor opción. Las reformas en el sistema alimentario que influyen en el estado nutricional se deben a las transformaciones de la economía. Al dominio creciente del sector empresarial en la producción, elaboración y comercialización de alimentos y bebidas²⁸.

El sobrepeso es una malnutrición por exceso que puede ser perjudicial para la salud, caracterizado por la ingesta elevada de calorías, malos hábitos alimentarios, escasa actividad física. Está entre en $\geq 25,00$ kg/m² del Índice de Masa Corporal (IMC)²⁹.

La obesidad es una enfermedad crónica que se caracteriza por la acumulación excesiva de grasa en el cuerpo. Son clasificadas con valoración nutricional de “obesidad”, que es una malnutrición por exceso, e indica que existe un alto riesgo de comorbilidad, entre $\geq 30,00$ kg del IMC ²⁹.

Los principales factores del sobrepeso y obesidad es el consumo excesivo de alimentos y bebidas procesadas. Esta situación ha llevado al país a buscar nuevas alternativas para mejorar el estado de salud de los ciudadanos, según encuesta

nacional de salud (ENDES) 2016-2017, las personas mayores de 15 años padecen de sobrepeso y obesidad en un 74,2%. El grupo más afectado son mujeres³⁰.

2.2. Antecedentes

El siguiente estudio ha considerado contar con las aportaciones de las bases teóricas elaboradas por distintos estudiosos con respecto a la investigación que ahora se presenta, cuya finalidad es obtener un panorama dimensionado de acuerdo a los propósitos que se plantean y su correspondencia con la variable de estudio³¹.

Según, Cornejo (2017) en su estudio: Ley del etiquetado nutricional: ¿Cambian el proceder de quien consume el producto? Chile. El estudio de tipo cuantitativo, diseño experimental corte transversal, el fin de este estudio fue lograr que los jóvenes chilenos entiendan que las marcas de aviso influyen en la decisión de adquisición del producto, asimismo la condición que presentan ante la marca y la apreciación de productos saludables rotulados. Se aplicó una encuesta a 285 jóvenes chilenos. En los resultados obtenidos un gran número de sellos perturba a los consumidores, porque no sabe dónde inclinarse, o escoger el alimento o producto envasado que le parezca saludable. El autor concluye que si existe un efecto sin importar el género, el cual provoca una disminución al tener la intención de comprar, es decir que la normatividad del etiquetado nutricional crea un impacto en la juventud logrando a adquirir menos productos industrializados³².

Cifuentes (2015), en su estudio: Etiquetado nutricional en Guatemala ¿Presenta influencia en la toma de decisiones de compra de los consumidores y ayuda a elegir productos saludables? El trabajo es modo transversal y descriptivo, como componente de la metodología que se basa en la ejecución de una entrevista con 4,24022 personas que oscilan entre 18 y 60 años de edad. El cuestionario estuvo compuesto por 4 módulos: características socioeconómicas, información, comunicación y educación. El propósito fundamental fue tener demostración que ampare un proceso de cambio en la ley guatemalteca con relación al etiquetado en los envases que contienen alimentos los mismos que van a ser consumidos por las personas, en el que se formen transformaciones a la reglamentación técnica Centroamericana como parte de políticas integral de etiquetado nutricional, que

contenga obligatoriamente la utilización de etiquetados frontales orientadores y de factible comprensión. Finalmente, el autor concluye que todo lo requerido se encuentra informado en la tabla nutricional debe ser obligatoriamente mostrada mediante los etiquetados al frente del empaque. Además, sin dejar de lado símbolos o gráficos como el semáforo o alguna otra combinación, para mostrar el total nutritivo críticos en los productos alimenticios. La presentación adecuada del etiquetado nutricional ayuda a influir en tomar buenas decisiones en la selección de los alimentos saludables, de esa forma de promueve conocimiento y comprensión. Asimismo, ayudará a que las personas sean conscientes y haya una disminución de sobrepeso y obesidad y otros factores de riesgo que alteran la salud de hoy en día³³.

Según, García (2015) en su estudio: Estrategia educativa sobre etiquetado nutricional en niños de 10 años de tres centros educativos privados y tres centros educativos públicos de la ciudad de Guatemala (tesis pre-grado). El estudio tuvo un enfoque descriptivo, el objetivo principal fue elaborar una estrategia de educación alimentaria nutricional enfocada al tema de etiquetado nutricional para niños 10 años de edad de centros educativos privados y públicos de la ciudad de Guatemala donde se aplicó un cuestionario de 24 preguntas, a la vez se realizaron talleres y charlas referente a los macro y micronutrientes, etiquetado nutricional, interpretación de etiquetas en galletas y papalinas, entre otros. La estrategia educativa se llevó a cabo con un total de 179 estudiantes de cuarto primaria. El autor llega a la conclusión que los niños de establecimientos privados, presentaron un alto conocimiento acerca de los conceptos de nutrición y etiquetado nutricional, a diferencia que el de los niños de establecimientos públicos que presentaron bajo conocimiento en mención. Cabe resaltar que el conocimiento de los niños pertenecientes a instituciones Educativas del estado aumentó significativamente tras la estrategia educativa, a diferencia que los niños de otros centros educativos privados³⁴.

A nivel nacional

Señala, Rodríguez (2016), en su estudio, Etiquetado de los alimentos transgénicos (Tesis de Maestría). Lima, el propósito central fue establecer si la etiqueta en los envases de productos alimenticios transgénicos es una desventaja dentro de la

competencia para los distribuidores toda vez que se percibe el factor de riesgo y disminuiría la venta. Para la recolección de datos se aplicó un cuestionario a 200 alumnos de ambos géneros que cursan la facultad de derecho de la Universidad Alas Peruanas. El autor concluye que, la percepción de riesgo hacia estos alimentos, al consignarse el etiquetado en el envase quien compra el producto se formará una apreciación entre los riesgos y beneficios y, elegiría conseguir otro producto que le brinde superiores beneficios nutricionales³⁵.

Según, Valverde (2018) el estudio: Preferencia de etiquetado nutricional frontal: octógono frente a semáforo GDA en empresas de Lima, (revista), la investigación es descriptiva transversal realizado en varios usuarios de mercados de Lima Metropolitana. El objetivo principal fue valorar si que prefiere uno de los dos diseños de etiquetado frontal en alimentos industrializados (octógono vs. semáforo-GDA). Se encuestaron a 93 usuarios, donde el Etiquetado Semáforo fue seleccionado como el mejor para la salud, no obstante, el octógono nutricional les entendió más factible de concebir. Concluye que, la muestra en estudio mencionó que los octógonos son más sencillos y fácil de leer y comprender; además afirmaron que la simbología del color verde del semáforo puede influenciar en el producto que este se presente como más saludable³⁶.

Mejía C. (2019) realizó una investigación denominada: Elementos que intervienen influenciando en la utilización del octógono como anotador de información nutricional en los usuarios que consumen en los habitantes de Lima. Investigación de tipo transversal analítico, el objetivo fue determinar los elementos que intervienen influenciando en la utilización del octógono como anotador de información nutricional en los usuarios que consumen en los habitantes de Lima Los resultados fueron de las 609 personas encuestadas, el 48% quedaba completamente acorde con que el octógono influyera en su preferencia. El autor termina concluyendo que las personas encuestadas en un 50% manifiestan que si quedan acorde con la aplicación de los octógonos. En aquel tiempo decimos que la influencia de los octógonos fue en menor medida en los varones, en mayor disposición entre los más jóvenes y en los hipertensos³⁷.

Torres C., Larrea M. (2018) en su estudio: Octógono nutricional versus semáforo nutricional: Conocer y comprender las interpretaciones de lo que señalen el

etiquetado nutricional, antes y después de la intervención en los alumnos del quinto año de educación básica regular de la I.E, “Nicolás Copérnico” Lima – 2018. Cuyo propósito principal fue establecer que etiquetado nutricional de alimento procesado; octágono nutricional o semáforo nutricional, demuestra un alto nivel de conocimiento y comprenden mucho mejor los alumnos del quinto año de educación básica regular de la institución educativa “Nicolás Copérnico” Lima, 2018. Estudio de tipo cuantitativo, método cuasi experimental, la población muestral quedó conformada por 104 alumnos dividido en dos grupos: experimental constituido por 52 colaboradores, asimismo el grupo control por 52 colaboradores. El autor concluye que el etiquetado nutricional modo octágono fue el que se mostró con un mejor grado de conocimiento y comprensión, confrontado con el etiquetado nutricional tipo semáforo, existiendo este resultado estadísticamente significativo¹⁷.

Ortiz Martínez P. (2019)¹³ en su estudio: ¿Los Etiquetados Nutricionales ayudan a mejorar los Hábitos Alimenticios de los Consumidores? Trabajo para conseguir la titulación profesional de Licenciado en Comunicación. El objetivo fue tener conocimiento sobre el grado de la comprensión y la posibilidad influyente que han de tener estas dos alternativas en los habitantes. La investigación se desarrolló mediante un método mixto: cualitativo ya que se buscó “describir, comprender e interpretar los fenómenos, a través de las percepciones y significados producidos por las experiencias de los participantes” y cuantitativo por que permitió utilizar la recolección de información para comprobar una teoría de acuerdo a los propósitos e interrogantes de investigación. De modo experimental, ya que se creó una designación aleatoria de los colaboradores para que vean una de dos iniciativas de etiquetado. En esta se valoró la correspondencia entre dos variables: el etiquetado nutricional y la percepción. Como conclusión se estableció que las personas están interesadas con relación a la información nutricional y que los etiquetados nutricionales consiguen producir cierto impacto en las personas, sobre todo el canadiense, sin embargo, la problemática se agrava a no conocer la verdadera información sobre el tema.

A nivel local, en nuestro contexto social aun no existen estudios de investigación similares.

III. MATERIALES Y MÉTODOS

3.1 Tipo de estudio

El estudio fue de enfoque Cuantitativo y descriptivo simple. Se entiende por enfoque cuantitativo porque permite al análisis y evaluación de la variable. Además, se ve reflejado en los datos estadísticos recopilados a través del instrumento aplicado a los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes; en cuanto a descriptivo porque consiste en narrar lo que se observa en la población de estudio.

3.2 Diseño de investigación

Diseño no experimental de corte Transversal se basa en conceptos, variable, entre otros. Se puede comprobar hipótesis mediante métodos estadísticos con hechos empíricos y sistemáticos. Por lo tanto, este diseño presenta el siguiente esquema:

$M \rightarrow O$

Donde:

M: Muestra

O: Observaciones que recogemos de la muestra.

3.3 Identificación de la variable

Variable dependiente: Conocimiento sobre octógonos nutricionales.

Definición conceptual: Es una Advertencia nutricional que nos señala el porcentaje de calorías, sodio, grasas, y azúcares presentes en el producto.

Definición Operacional: La variable conocimiento se midió a base de sus dimensiones e indicadores de acuerdo a su valor nominal que es bajo, medio y alto.

3.4 Operacionalización de la variable

| Variables | Definición conceptual | Definición operacional | Dimensiones | Indicadores | Ítems | Instrumento |
|--|---|---|---|--|--|--------------|
| Conocimiento sobre octógonos nutricionales | Es una Advertencia nutricional que nos indica la cantidad de calorías, sodio, grasas, y azúcar presente en el producto. | El estudiante desarrollará mediante el cuestionario una prueba de conocimiento correspondiente a los productos con octógonos nutricionales. | Nivel de conocimiento con Octógonos nutricionales en Alimentos sólidos y en Bebidas | Conocimiento sobre octógonos nutricional. | 1,2,3,4,5 | Cuestionario |
| | | | | Conocimiento de los parámetros. | 6,7,8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 | |
| | | | | Conocimiento sobre la Ley de la Promoción de la Alimentación Saludable | 18, 19, 20, 21 | |
| | | | Nivel de comprensión | Dudas que genera el octógono | 22, 23 | |
| | | | | Ayuda en la compra | 24 | |
| | | | Nivel de utilidad | Frecuencia del uso | 25,26,27 | |
| | | | | Ingreso familiar | 28, 29, 30 | |
| | | | | Grupo etario | | |

3.5 Población – Muestra

La población estuvo constituida por 177 estudiantes de la Escuela de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes.

Con el fin de generar una muestra estadísticamente significativa de la población de estudio se aplicó la fórmula de proporciones para poblaciones finitas obteniéndose una muestra poblacional de 62 estudiantes.

$$n = \frac{(z)^2 N * p * q}{(z)^2 p * q + (e)^2 (N - 1)}$$

| | | |
|------------------------|------------------|------|
| Tamaño de la población | N | 177 |
| Error Alfa | E | 0.1 |
| Nivel de Confianza | Z | 95% |
| Z de (1- α) | Z (1- α) | 1.96 |
| Probabilidad a favor | P | 0.5 |
| Probabilidad en contra | Q | 0.5 |

$$n = \frac{(1.96^2) * 177 * 0.5 * 0.5}{1.96^2 * 0.5 * 0.5 + 0.1^2 (177 - 1)} \quad n = 62$$

Criterio de inclusión:

- ✓ Ser estudiante de la Escuela de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente.
- ✓ Tener 18 años a más.
- ✓ Pertener a la Universidad Nacional de Tumbes.
- ✓ Estudiantes que desean participar en el estudio.

Criterio de exclusión

- ✓ Estudiantes del semestre 1ero a 5to.
- ✓ Aquellos que no desean participar en el estudio.
- ✓ Estudiantes que no son parte de la Universidad Nacional de Tumbes.
- ✓ Estudiantes que cursan otra carrera profesional.

3.6 Método, técnicas e instrumento de recolección de datos

3.6.1 Métodos de Investigación

De acuerdo con los objetivos planteados, se utilizó el método inductivo: el trabajo de recojo de información con la aplicación de encuestas a los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente y en ellas se manifiesta los indicadores, dimensiones respectivas de la variable para recoger una información precisa, clara y consistente. Por otro lado, se utilizó también el método deductivo donde se analizará y trabajará elaborando figuras y estadísticas para mejorar la

interpretación de los resultados. Finalmente, el método analítico, que nos permitió construir nuevas ideas, que contribuya en mejorar la integridad de los jóvenes universitarios y también a identificar el nivel de conocimiento de los productos con octógonos nutricionales.

3.6.2 Técnicas de investigación.

Para la recolección de datos se utilizó como técnica la encuesta, manera de recolectar información de acuerdo con la variable de estudio para una eficaz obtención de los datos.

3.6.3 Instrumentos de recolección de datos

El instrumento que se utilizó es el cuestionario que consta de 34 preguntas: compuesto por datos generales que consta de 4 ítems, la segunda parte describe la dimensión: Nivel de conocimiento de productos con octógonos nutricionales en alimentos sólidos y en bebidas que consta de 21 ítems. Asimismo, la dimensión: Nivel de comprensión que consta de 3 ítems y por último la dimensión: Nivel de utilidad que consta de 6 ítems. Cada respuesta correcta se le asignará un puntaje de 1 punto sumando 30 puntos en total, el cual permite categorizar el nivel de conocimiento en tres: Alto, Medio y Bajo.

3.6.4 Validación y confiabilidad del instrumento.

El instrumento fue validado por jueces expertos, a la vez sometido a una prueba piloto de manera virtual, para la prueba de validación y confiabilidad estadística se utilizará el Alfa de Cronbach. El cual se dio una confiabilidad de 0.94.

3.6.5 Procesamiento de recolección de datos.

Tras la coyuntura suscitada por la pandemia del COVID 19, la misma que afecta a nuestro país gravemente. El presente estudio se llevó a cabo dentro de las plataformas virtuales. En primera instancia se realizó una comunicación anticipada con el director de la Escuela profesional de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente donde se explicó la finalidad de dicho estudio. Se presentó la solicitud de autorización para aplicación de instrumento vía online, tras la pronta respuesta favorable por parte del director, se inició la aplicación de instrumento

a los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente del sexto a décimo ciclo, mediante llamadas telefónicas, WhatsApp y Facebook se explicó el motivo del presente estudio y al mismo tiempo se hizo llegar el consentimiento y autorización de cada estudiante.

Análisis Estadísticos:

Una vez recogida la información se elaboró una matriz en el programa, que estará distribuido de acuerdo al instrumento de recojo de información. Asimismo, para poder comprobar la prueba de hipótesis se trabajará con el Programa Excel 2010, esta información permitirá elaborar figuras y tablas para una mejor comprensión de los resultados.

3.6.6 Principios éticos.

Según la Ley N° 011-2011-JUS establece los principios éticos normados para Perú, en el diario oficial El Peruano para investigación en el campo de la salud son los siguientes:

1. Principio de defensa de la persona humana y el respeto a su dignidad. La persona que constituye el fin supremo de la sociedad y del país es fundamentalmente una persona que ejerce sus propios derechos. En este estudio, los seres humanos siempre son tratados como sujetos, no como objetos. Siempre ha sido visto como una persona y apreciado por su pertenencia a su familia. No permita nada que exceda sus principios de dignidad humana ³⁸.
2. Principio de primacía del ser humano y de defensa de la vida física. En esta investigación, los sujetos de estudio son estudiantes universitarios de la Escuela profesional de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente, por ser personas tienen derecho a ser considerados lo más favorable, se buscará siempre sus beneficios y evitando el mal. En cada punto de la investigación, los estudiantes seleccionados para el estudio fueron protegidos de amenazas a la integridad física ³⁸.
3. Principios de autonomía y responsabilidad personal. -En esta investigación, se respeta el consentimiento previo, libre y claro. Con mutuo acuerdo que

son libres y tienen la capacidad de tomar decisiones, incluida la decisión de retirarse en cualquier momento, sin causarles ningún daño ³⁸.

4. Principio de beneficencia y ausencia de daño. Al investigar se tiene un propósito similar, en cuanto a promover la aplicación del conocimiento científico, tomando en cuenta a personas con integridad y condiciones familiares y sociales específicas, tomando en cuenta la igualdad ontológica de manera justa y equitativa ³⁸.

El estudio realizado considera los principios de científicidad de Gozzer (1998):

Autorización: La práctica del consentimiento informado se deriva de este principio (ver anexo 1) ³⁹.

Confidencialidad: Todo lo informado que se va a obtener de este proceso de estudio investigativo para fines señalados, no serán reveladas a personas que no estén dentro de la investigación ³⁹.

Credibilidad: No se permite la falsedad ni falsificación de las conclusiones que resulten del estudio, ni información obtenida, por lo tanto, se respeta el valor de la verdad investigada y sería demostrado en caso fuera necesario ³⁹.

Conformabilidad: Se puede utilizar el mismo método e instrumento, a la vez los resultados pueden ser confirmados por quien lo desee ³⁹.

Auditabilidad: Los resultados que se obtendrán en esta encuesta se pueden utilizar en otras investigaciones y se pueden confirmar mediante verificación ³⁹.

Beneficencia: Los estudiantes no sufrirán ningún daño físico ni psicológico durante el desarrollo de la investigación ³⁹.

Justicia: se tendrá un trato justo durante el desarrollo de la investigación. Se respetará la privacidad conservando el anonimato, otorgándose así la protección a los participantes de este estudio³⁹.

IV. RESULTADOS

Tabla 1. Nivel de conocimiento de productos con octógonos nutricionales de los estudiantes del sexto al décimo ciclo de la Escuela de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente.

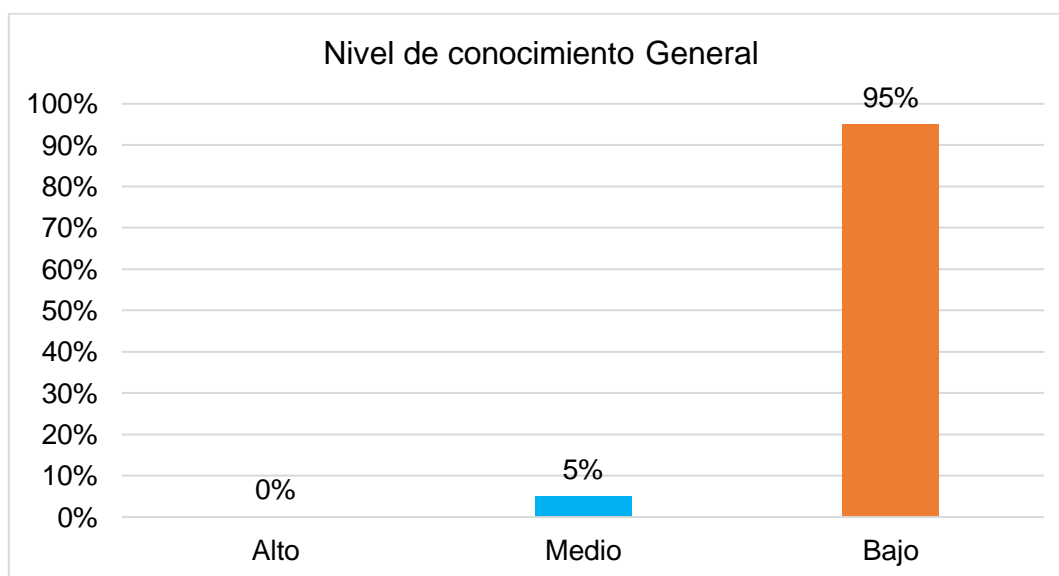
| Niveles | n | % |
|--------------|-----------|------------|
| Alto | 0 | 0 |
| Medio | 3 | 5 |
| Bajo | 59 | 95 |
| Total | 62 | 100 |

Fuente: Cuestionario aplicado a estudiantes del sexto a décimo ciclo de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes.

En la Tabla 1, se observa que el 95% (n=59) existe un nivel “Bajo” de conocimiento y el 5% (n=3) un nivel “Medio”.

Figura N° 1

NIVEL DE CONOCIMIENTO DE PRODUCTOS CON OCTÓGONOS NUTRICIONALES DE LOS ESTUDIANTES DEL SEXTO A DÉCIMO CICLO DE ING. FORESTAL Y MEDIO AMBIENTE.



Fuente. Tabla 1

Tabla 2. Nivel de conocimiento en alimentos sólidos y bebidas con octógonos nutricionales de los estudiantes del sexto a décimo ciclo de la Escuela de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente.

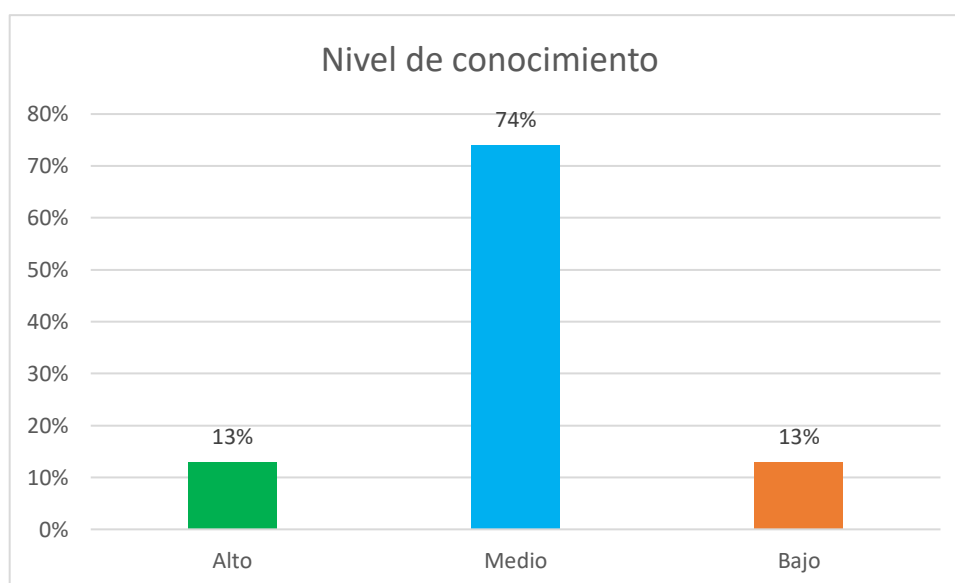
| Niveles | n | % |
|---------|----|-----|
| Alto | 8 | 13 |
| Medio | 46 | 74 |
| Bajo | 8 | 13 |
| Total | 62 | 100 |

Fuente: Cuestionario aplicado a estudiantes del sexto a décimo ciclo de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes.

En la Tabla 2, El 74% presentan (n=46) un nivel de conocimiento “Medio” y el 13% (n=8) entre nivel “Alto” y “Bajo”.

Figura N° 2

NIVEL DE CONOCIMIENTO EN ALIMENTOS SÓLIDOS Y BEBIDAS CON OCTÓGONOS NUTRICIONALES DE LOS ESTUDIANTES DEL SEXTO A DÉCIMO CICLO ING. FORESTAL Y MEDIO AMBIENTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES, 2020



Fuente: Tabla 2

Tabla 3. Nivel de comprensión de los productos con octógonos nutricionales de los estudiantes del sexto a décimo ciclo de la Escuela de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes, 2020

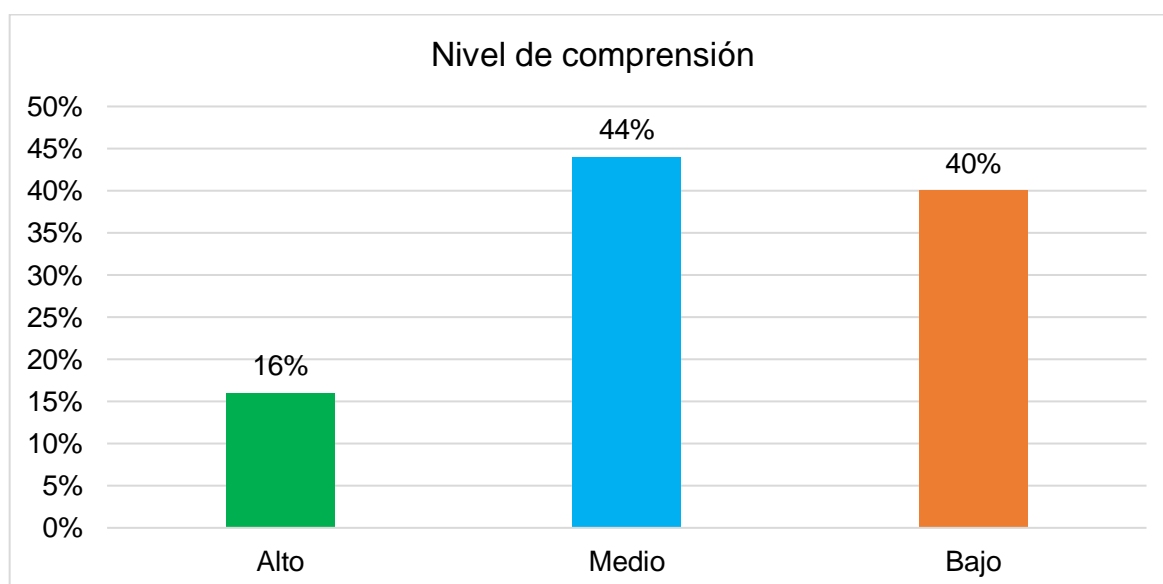
| Niveles | n | % |
|----------------|-----------|------------|
| Alto | 10 | 16 |
| Medio | 27 | 44 |
| Bajo | 25 | 40 |
| Total | 62 | 100 |

Fuente: Cuestionario aplicado a estudiantes del sexto a décimo ciclo de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes.

En la Tabla 3, existe el 44% (n=27) de nivel “Medio” de comprensión, el 40% (n=25) presentan un nivel “Bajo” y el 16% (n=10) restante poseen un nivel de comprensión “Alto”.

Figura N° 3

NIVEL DE COMPRENSIÓN DE LOS PRODUCTOS CON OCTÓGONOS NUTRICIONALES DE LOS ESTUDIANTES DEL SEXTO A DÉCIMO CICLO DE ING. FORESTAL Y MEDIO AMBIENTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES, 2020



Fuente: Tabla 3

Tabla 4. Nivel de utilidad de los productos con octógonos nutricionales de los estudiantes del sexto a décimo ciclo de la Escuela de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes, 2020.

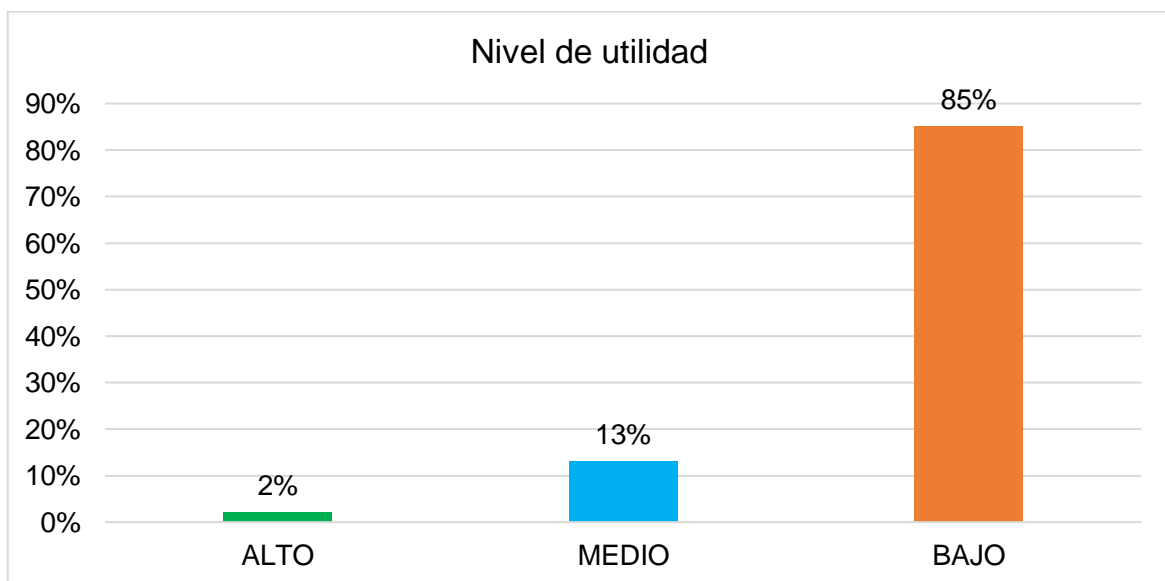
| Niveles | Frecuencia | Porcentaje |
|--------------|------------|------------|
| Alto | 1 | 2 |
| Medio | 8 | 13 |
| Bajo | 53 | 85 |
| Total | 62 | 100 |

Fuente: Cuestionario aplicado a estudiantes del sexto a décimo ciclo de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes.

En la Tabla 4, se observa el nivel de utilidad de los productos con octógonos nutricionales calificando el 85% (n=53) nivel “Bajo”, el 13% (n=8) presentan un nivel “Medio” y el 2% poseen un nivel “Alto” (n=1).

Figura Nº 4

NIVEL DE UTILIDAD DE LOS PRODUCTOS CON OCTÓGONOS NUTRICIONALES DE LOS ESTUDIANTES DEL SEXTO A DÉCIMO CICLO ING. FORESTAL Y MEDIO AMBIENTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES, 2020



Fuente: Tabla 4

V. DISCUSIÓN

Habiendo culminado el trabajo de campo, así como el análisis de los datos recolectados, teniendo en cuenta las tres dimensiones estudiadas. Se obtuvieron los siguientes resultados:

En la tabla 1, según el número de encuestados se determina que el 95% tienen un nivel “Bajo” sobre conocimiento general de los octógonos nutricionales, el 5% de conocimiento “Medio” y que ningún estudiante presenta un nivel “Alto” de conocimiento. Esto indica que la mayor parte de los estudiantes presentan un nivel bajo de conocimiento sobre las generalidades y características de los octógonos nutricionales en los productos. Datos que coinciden con los reportados por Torres C¹⁷ quien en su investigación concluye que el 19% de los alumnos consiguieron un grado de conocimiento regular, y un 81% de los alumnos consiguieron un grado de conocimiento deficiente, ningún alumno pudo conseguir un grado de conocimiento bueno.

En la Tabla 2, la dimensión el nivel de conocimiento en alimentos sólidos y bebidas con octógonos nutricionales describe que el 74% presentan un nivel de conocimiento “Medio” y el 13% entre nivel “Alto” y “Bajo”. Datos comparados por Cruz ⁹ quien encontró que, de todos los colaboradores que fueron encuestados, el 10,2% expresó tener mucho conocimiento del tema etiquetado nutricional que figuran en los envases de los productos alimenticios. Un poco menos de la mitad (48,2%) expresó tener poco conocimiento, continuando del 28,9% que declaró tener muy poco conocimiento. El 12,8% “desconoce” lo que es.

En la Tabla 3, la dimensión nivel de comprensión “Medio” con el 44%, el 40% presentan un nivel de comprensión “Bajo” y el 16% restante poseen un nivel “Alto” de comprensión acerca de los octógonos nutricionales presente en los alimentos. Estos resultados se contraponen a los encontrados por Ortiz M¹³ afirmando que las personas conciben y están al tanto acerca de los factores nutricionales que surgen en los empaques. Las conclusiones dicen que se obtuvieron de un 63.33% de las personas encuestadas que, si son quienes están de acuerdo o totalmente acorde en que conciben con entendimiento los términos de la tabla nutricional tales como sodio, azúcar, grasas, entre otras; mientras que el 11.66% no está de acuerdo y el

25% restante no se encuentra ni de acuerdo ni en desacuerdo. Por otro lado, estudio similar a nuestros resultados es de Cruz⁹ en su trabajo de estudio confirma que más del 50% de las personas encuestadas que manifestaron tener información del etiquetado nutricional y comprender “a veces” la información que leen en el mismo (el 63,2%), en tanto los que expresaron comprender “siempre” esa información significó solo el 22,2% y los que expresaron que “nunca o raras veces” la comprenden son la suma el 14,7%.

En la Tabla 4, la dimensión nivel de utilidad: el 85% presentan un nivel “Bajo” de utilidad de los productos con octógonos nutricionales, el 13% presentan un nivel de utilidad “Medio” y el 2% poseen un nivel “Alto” de utilidad. Con respecto al primer nivel (Bajo) es considerado como una decisión positiva debido a que el consumidor está tomando conciencia de que los productos procesados repercuten en la salud. Datos comparados con Alférez⁴ observa que del 100% de encuestados el 43,6 % “Comprará Igual” al ver los símbolos en el empaque de los productos. Siguiendo con el análisis, el 37,1 % afirma que al ver los símbolos en los empaques “Comprará Menos” y el 16,6 % “Dejará de Comprar”.

VI. CONCLUSIONES

Se determinó que el 95% de los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente presentan un nivel de conocimiento “Bajo” sobre octógonos nutricionales, el 5% un nivel “Medio” y ningún estudiante presentó un nivel de conocimiento “Alto”.

Se identificó el nivel de conocimientos de octógonos nutricionales en alimentos sólidos y bebidas, los estudiantes presentan el 74% un nivel “Medio” y 13% entre el nivel “Alto” y “Bajo”.

Asimismo, se identificó el nivel de comprensión de los estudiantes con respecto a los octógonos nutricionales donde se describe que presentan un nivel “Medio” de comprensión acerca de los octógonos con el 44%, seguido existe un nivel “Bajo” (40%) de comprensión y menor proporción (16%) comprenden los estudiantes.

Se identificó el nivel de utilidad de los productos con octógonos nutricionales; el nivel “Bajo” representa el 85% se considera una decisión aceptada ya que el estudiante tiene conciencia acerca del uso sobre productos con octógonos, el 13% nivel “Medio” y sólo el 2% representa nivel “Alto”.

VII. RECOMENDACIONES

A la Dirección Regional de Educación para que implemente a través de tutorías, charlas o cursos dirigidos al conocimiento, mejora y aplicación sobre octógonos nutricionales los cuales repercutan en el estado nutricional de los estudiantes de las diferentes instituciones y universidades.

Facultad Ciencias de la Salud, a los estudiantes de la Escuela de Nutrición y Dietética incentivar que realicen estudios relacionados con el tema teniendo en cuenta las dimensiones y variables. A la vez sugerir intervenciones nutricionales que contribuyan a toda la comunidad estudiantil.

A las autoridades de la Universidad Nacional de Tumbes, impulsar tanto a los docentes como a los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente en tomar conciencia en la decisión de compra de su producto, asimismo informarse más sobre los octógonos nutricionales presentes en los productos procesados ya que beneficiaría a la comunidad educativa y la familia, teniendo como finalidad mejorar el estado nutricional de la población.

A las autoridades del centro de salud a monitorizar en formar continuas evaluaciones nutricionales, en la comunidad estudiantil tanto en instituciones educativas como universidades. Con la finalidad de establecerse los diagnósticos oportunos de evaluación nutricional y así corregir a tiempo los malos hábitos alimentarios que influyen negativamente, además de ello diseñar un programa educativo (lavado de manos, alimentación saludable, octógonos nutricionales, etc.) dirigido exclusivamente a jóvenes.

A la comunidad a participar, en los programas educativos, con la finalidad de mejorar su calidad de vida. A los estudiantes de la Universidad implementar un periódico mural para la difusión de la información acerca de los octógonos nutricionales y alimentación saludable.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Greppi Guillermo D. Hábitos Alimentario en escolares adolescentes. [Tesis para optar el título de Licenciada en Nutrición]. Buenos Aires: Facultad Ciencias Médicas, Universidad Abierta Interamericana; 2012. [Citado 04 de agosto de 2020]. Disponible en: <http://imgbiblio.vaneduc.edu.ar/fulltext/files/TC111865.pdf>
2. Murillo Godínez G, Pérez Escamilla LM. Los mitos alimentarios y su efecto en la salud humana. Med. interna Méx. [revista en la Internet]. 2017 Jun [citado 2020 agosto 04]; 33(3): 392-402. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0186-48662017000300392
3. FAO. Aprobación de nueva ley de alimentos en Chile: resumen del proceso Entrada en vigor junio 2016. Santiago, 2017. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i7692s.pdf>
4. Alférez Murias M, Alférez Murias S. "Implicancias potenciales de la introducción del sistema de advertencias al consumidor basado en octógonos en el etiquetado frontal de alimentos procesados excesivos en nutrientes, Tacna 2019". [Tesis para optar el título de Ingeniero Agroindustrial]. Tacna: Facultad de Ingeniería, Universidad Privada de Tacna; 2019. [Citado 04 de agosto de 2020]. Disponible en: <http://repositorio.upt.edu.pe/bitstream/UPT/1001/1/Alferez-Murias-Alferez-Murias.pdf>
5. Guerrero B. Factores que interviene en la modificación de hábitos alimentarios no adecuados en la Provincia de Palena, Chile: Modulo I: Tendencias en Salud Pública: Salud Familiar y Comunitaria y Promoción; 2005. Disponible en: <https://studylib.es/doc/5291258/factores-que-intervienen-en-los-habitos-alimentarios>
6. Ruiz Chércoles E, Cenarro Guerrero T. La importancia del etiquetado. En: AEPap (ed.). Curso de Actualización Pediatría 2016. Madrid: Lúa Ediciones 3.0; 2016. p. 357-67. Disponible en: [https://www.aepap.org/sites/default/files/4t2.11 la importancia del etiquetado.pdf](https://www.aepap.org/sites/default/files/4t2.11%20la%20importancia%20del%20etiquetado.pdf)
7. Instituto Nacional de Estadística e Informática. INEI. [Internet].; 2016 [citado 18 setiembre 2019]. Disponible en:

https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1357/index.html

8. Damián Bastidas N, Chala Florencio R, Chávez Blanco R, Mayta Tristán P. Lectura, uso e interpretación de etiquetas nutricionales en usuarios de gimnasios de Huancayo, Perú 2015. Nutr. Hospital. [revista en la Internet]. 2016 Dic [citado 2020 septiembre 16]; 33(6): 1410-1417. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0212-16112016000600025
9. Cruz Huamán C. Uso del etiquetado nutricional en la decisión de compra de alimentos por consumidores de la ciudad de Piura- Perú, 2018. [Tesis para optar el Título Profesional de Ingeniero Agroindustrial e Industrias Alimentarias]. Piura: Facultad Ingeniería industrial, Universidad Nacional de Piura; 2018. [Citado el 07 de agosto de 2020]. Disponible en: <http://repositorio.unp.edu.pe/handle/UNP/1388>
10. Flores R. Conocimiento sobre lactancia materna exclusiva en madres con niños menores de 6 meses del Establecimiento de Salud Vallecito I - 3 Puno [Tesis Licenciatura]. Perú: Universidad Nacional del Antiplano; 2016. [citada: 20 de enero del 2020]. Disponible en: http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/2850/Flores_Mamani_Roxania_Ortelinda.pdf?sequence=1&isAllowed=y
11. Mejía A. Diseño y desarrollo del proyecto e informe de investigación. Perú, Lima; 2017.
12. Méndez Quilaman K, Muñoz Valdebenito K. Nivel de conocimiento y consumo de alimentos en escolares respecto a la implementación de la Ley 20.606. [Tesis para optar al Grado Académico de Magister en Promoción de Salud Familiar y Comunitaria]. Concepción. Facultad de Medicina, Universidad Católica de la Santísima Concepción; 2017. [Citado 2020 septiembre 16]. Disponible en: <http://repositoriodigital.ucsc.cl/handle/25022009/1294>
13. Ortiz Martínez P. ¿Los Etiquetados Nutricionales ayudan a mejorar los Hábitos Alimenticios de los Consumidores? [Tesis para optar el título profesional de Licenciado en Comunicación]. Perú: Facultad de comunicación. Universidad de Lima; 2019. [Citado 07 de agosto de 2020]. Disponible en: https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/9592/Ortiz_Martinez_Paloma.pdf?sequence=4&isAllowed=y#:~:text=Es%20por%20ello%20que%20el,de%20los%20productos%20a%20adquirir.

14. Organización mundial de la salud. CODEX Alimentarius. 5ta ed. Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación, Roma; 2007. [Libro en línea]. [citado el 07 de agosto de 2020]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-a1390s.pdf>
15. Armas Chavarri S. Actitud de los consumidores de la ciudad de Trujillo hacia el etiquetado nutricional de alimentos envasados en el año 2018. [Tesis para obtener el Título Profesional de Licenciada en Marketing y Dirección de Empresas]. Trujillo. Facultad de ciencias empresariales, Universidad Cesar Vallejo; 2018. [citado el 27 de agosto de 2020]. Disponible en: <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/26743>
16. Bernales Castillo A. Uso del etiquetado nutricional en la decisión de compra de alimentos en consumidores de un supermercado peruano y otro ecuatoriano. [Tesis Para optar el Título Profesional de Licenciada en Nutrición]. Lima. Facultad de Medicina. Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2018. [Citado 07 de agosto de 2020]. Disponible en: <https://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/9400>
17. Torres Cavero F, Javier Larrea M. Octágono nutricional versus semáforo nutricional: Conocimiento y comprensión de las etiquetas nutricionales, antes y después de la intervención en los estudiantes del quinto grado de secundaria de la I.E, “Nicolás Copérnico” Lima – 2018. [Tesis para obtener el Título Profesional de Licenciado en Nutrición]. Lima. Facultad Ciencias Médicas, Universidad Cesar Vallejo; 2018. [citado el 27 de agosto de 2020]. Disponible en: <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/25657>
18. Aponte Correa M. Conocimiento de etiquetado nutricional de alimentos procesados y su influencia en el estado nutricional de los estudiantes de la carrera de medicina humana de la Universidad Nacional de Loja. [Tesis previa a la obtención del Título de Médico General]. Loja. Facultad de la salud humana, Universidad Nacional de Loja; 2017. [citado 16 de septiembre de 2020]. Disponible en: <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/19550/1/TESIS%20MARIA%20BELEN%20APONTE.pdf>
19. Dalia Stern, Lizbeth Tolentino, Simón Barquera. Revisión del etiquetado frontal: análisis de las Guías Diarias de Alimentación (GDA). 1 ed. México, Instituto

- Nacional de Salud Pública; [Libro en línea]; 2011. [citado 16 de septiembre de 2020]. Disponible en: <https://www.insp.mx/epppo/blog/3225-etiquetado-alimentacion.html>
20. Espinosa Huerta A., Luna Carrasco J., Morán Rey Francisco. Aplicación del etiquetado frontal como medida de Salud Pública y fuente de información al consumidor: una revisión. Rev Esp Nutr Comunitaria. [revista en la Internet]. 2015;21(2):34-42. [citado 16 de septiembre de 2020]. Disponible en: <https://www.foodconsulting.es/wp-content/uploads/4.pdf>
21. Velsid. Nuevo etiquetado semáforo estandarizado de los alimentos en el Reino Unido. [Internet]. La República, 2012. [Citado 28 de agosto de 2020]. Disponible en: <https://gastronomiaycia.republica.com/2012/11/14/nuevo-etiquetado-semaforo-estandarizado-de-los-alimentos-en-el-reino-unido>.
22. Orondo Gates R. Normas del etiquetado nutricional. [Diapositivas]. Lima: Sociedad Peruana de Nutrición –SOPENUT; 2011. [34 diapositivas]. [Citado 07 de agosto]. Disponible en: [http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/FC6BE3F0C0AC578E05257C450062EBAD/\\$FILE/Rosa_Orondo-Normas_de_etiquetado_Nutricional.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/FC6BE3F0C0AC578E05257C450062EBAD/$FILE/Rosa_Orondo-Normas_de_etiquetado_Nutricional.pdf)
23. Manual De Advertencias Publicitarias del Reglamento de la Ley No. 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas Y Adolescente. [En línea]. Ministerio de Salud. Perú. [Citado el 16 de septiembre de 2020]. Disponible en: http://www.puntofocal.gov.ar/notific_otros_miembros/per97_t.pdf
24. Clínica Good Hope. Octógonos: ¿Cómo funcionan y qué significan? Perú [Internet]; 2019. [Citado el 25 de septiembre de 2020]. Disponible en: <https://www.goodhope.org.pe/blog/octogonos-como-funcionan-y-que-significa>.
25. Ley de la alimentación saludable 683/17, 17 de Salud. [Internet]. [Citado el 27 de agosto de 2020]. Disponible en: <http://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/Leyes/30021.pdf>
26. OPS Perú. Comentario técnico de las implicaciones potenciales de la introducción de un sistema de advertencias al consumidor basado en “semáforo” y GDA en etiquetado frontal de alimentos procesados y bebidas no alcohólicas. Lima, [Internet]; 2017. [Citado el 27 de agosto de 2020]. Disponible en: https://www.paho.org/per/index.php?option=com_content&view=article&id=3918:comentario-tecnico-de-las-implicaciones-potenciales-de-la-introduccion-de-un-

[sistema-de-advertencias-al-consumidor-basado-en-semaforo-y-gda-en-etiquetado-frontal-de-alimentos-procesados-y-bebidas-no-alcoholicas&Itemid=900](#)

27. El comercio. Día Mundial de la Nutrición, conoce los beneficios de los octógonos de advertencia para nuestra salud. Lima; [Publicación periódica en línea]; 2019. [Citado el 25 de septiembre de 2020]. Disponible en: <https://elcomercio.pe/tecnologia/ciencias/dia-mundial-nutricion-conoce-beneficios-octogonos-advertencia-nuestra-salud-noticia-638811-noticia/>
28. Berrospi Roselló M, Sánchez Flores A. Factores que la industria de alimentos procesados en Lima Metropolitana debe considerar para lograr una implementación exitosa de los lineamientos de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Administración de Empresas]. Lima: Facultad De Negocios, Universidad Peruana De Ciencias Aplicadas, 2018. [Citado el 25 de septiembre de 2020]. Disponible: https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/624785/berrospi_rm.pdf?sequence=4&isAllowed=y
29. Acosta Marín J. La Actividad Física y su relación con el Estado Nutricional de los Escolares del Colegio Experimental de Aplicación - La Cantuta; 2015. (Tesis de Licenciatura). Perú: Facultad de Agropecuaria y Nutrición, Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle; 2015. Disponible En: <http://repositorio.une.edu.pe/bitstream/handle/UNE/1181/TESIS.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
30. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Preguntas y Respuestas sobre la Ley De Alimentos. Santiago. [Internet]; 2018. [Citado el 27 de agosto de 2020]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/ca1314es/CA1314ES.pdf>
31. Universidad del Istmo, Formato Para Inscripción de Tesis, Panamá; [Internet]; 2017. [Citado el 14 de agosto]. Disponible en: https://www.udelistmo.edu/sites/default/files/formato_inscripcion_y_guia_de_tesis.pdf
32. Cornejo Fontalba C. Ley de etiquetado nutricional: ¿modifican la conducta del consumidor? [Tesis para optar al grado de Magíster en Marketing]. Santiago, Chile: Universidad de Chile - Facultad de Economía y Negocios; 2017. [citado: 2020, octubre]. Disponible en: <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/145826>

[Citado 27 de agosto de 2020]. Disponible en: <http://blog.pucp.edu.pe/blog/wp-content/uploads/sites/39/2011/09/DS-N-011-2011-JUS-EL-PERUANO.pdf>

39. Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, México. Principios utilizados en la medicina [Portal en Internet]. 2018. [citado 27 de agosto de 2020]. Disponible en: <http://innsz.mx/descargas/normatecainterna/EstatutoOrganicoOct2018.pdf>

IX. ANEXOS

Anexo 1. CONSENTIMIENTO INFORMADO

Me encuentro realizando mi proyecto de investigación titulado "Nivel de conocimiento de productos con octógonos nutricionales de los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes, 2020". Requisito para obtener la licenciatura en Nutrición y Dietética.

Por lo cual solicito su autorización para su participación voluntaria en este estudio; si está de acuerdo por favor ingresar en el siguiente link del cuestionario virtual: <https://forms.gle/b7pGiZZcpKmyTJX8> . La encuesta en el proceso del estudio será estrictamente confidencial.

AUTORIZACIÓN:

Yo _____ identificado(a) con DNI N° _____; he leído el documento y entiendo las declaraciones contenidas en él y la necesidad de hacer constar mi consentimiento, para lo cual lo firmo libre y voluntariamente, este documento:



Br. Lesly Esthefany Apaza Davila

DNI: 71464851

Participante

-
- Enviar el consentimiento informado al siguiente correo: leslye.ead.1998@gmail.com

Anexo 2. CUESTIONARIO

Hola buen día, me encuentro realizando mi proyecto de investigación, la finalidad del presente cuestionario es para conseguir información sobre los conocimientos que presenta usted acerca de los productos con octógonos nutricionales. Sus datos son de carácter reservado y desde ya agradezco infinitamente por su valiosa colaboración.

Datos Generales:

Sexo: Hombre () Mujer ()

Ciclo académico:

Código estudiante: _____

Edad: _____

INSTRUCTIVO: Lee detenidamente cada pregunta y marque la respuesta que considere conveniente.

Dimensión: Octógonos nutricionales en alimentos sólidos y bebidas

Indicador: Conocimiento sobre octógonos nutricionales

1. ¿Qué es el etiquetado nutricional?

- a. Información de los nutrientes que tiene el producto
- b. Información de los aditivos que tiene el producto.
- c. Información de los conservantes que tiene el producto.
- d. No tiene conocimiento sobre el tema

2. ¿Conoce el contenido acerca del etiquetado nutricional?

- a. Tiene los datos del fabricante del producto.
- b. Tiene los valores de energía del producto, así como la cantidad en gramos y porcentajes de otros nutrientes.
- c. Tiene la lista de aditivos y conservantes del producto.
- d. No conoce sobre el tema.

3. ¿Una advertencia nutricional?

- a. Es un sello ubicado en la parte frontal, que contiene el precio del producto
- b. Es un sello ubicado en la parte frontal del producto que usa términos como alto, o contiene nutriente crítico

- c. Es un sello ubicado en la parte frontal que contiene el logo, la marca, y el lema del producto
- d. No tiene conocimiento sobre el tema

4. ¿Qué es el octágono nutricional?

- a. Advertencia nutricional señalando la cantidad de fibra del producto
- b. Es la advertencia nutricional que señala la fecha de vencimiento del producto
- c. Advertencia nutricional que nos menciona la cantidad de calorías, sodio, grasas, y azúcar.
- d. No conoce sobre el tema.

5. ¿Qué productos deberán llevar el sello?

- a. Los alimentos y bebidas sin excepción
- b. Solo las galletas
- c. Solo los alimentos y bebidas que sobrepasen la cantidad consentida de un determinado nutriente
- d. No tiene conocimiento sobre el tema

Indicador: Conocimiento de los parámetros

6. ¿Que son las grasas trans?

- a. La grasa que se encuentra en la carne de cerdo
- b. Tipo de grasa de origen vegetal que tiene un procesamiento industrial para luego ser transformado en un aceite líquido
- c. Es un tipo de grasa de origen vegetal que pasa por un procesamiento industrial para después ser transformado en una grasa más sólida y consistente.
- d. No conoce sobre el tema

7. ¿Qué son las grasas saturadas?

- a. Grasa que está presente solo en la leche de vaca
- b. Grasa principalmente de origen animal, su función primordial es la de brindarnos energía
- c. Grasa presente solo en la palta
- d. No conoce sobre el tema

8. ¿Qué es el sodio?

- a. Sustancia presente solo en los alimentos marinos
- b. Sustancia generada por el cuerpo humano
- c. Mineral presente de manera natural en los alimentos de origen animal y vegetal.
- d. No conoce sobre el tema

9. ¿Qué es el azúcar?

- a. Es un nutriente

- b. Este tipo de sustancia forma parte de los hidratos de carbono, es soluble en H₂O y se identifica por su sabor dulce
- c. Contiene fibra y proteínas
- d. No conoce sobre el tema.

10. ¿Qué cantidad de azúcar deben de contener los alimentos sólidos?

- a. 22.1g / 100g
- b. 23.5 g / 100g
- c. 22.5g / 100g
- d. No tengo conocimiento sobre el tema

11. ¿Qué cantidad de azúcar deben de contener las bebidas?

- a. 10g / 100ml
- b. 6g / 100ml
- c. 15g / 100ml
- d. No tengo conocimiento sobre el tema

12. ¿Cuánto de sodio debe contener los alimentos sólidos?

- a. 600g / 100g
- b. 700g /100g
- c. 800g /100g
- d. No tengo conocimiento sobre el tema

13. ¿Cuánto de sodio debe contener en bebidas?

- a. 100 mg / 100 ml
- b. 90 mg / 100 ml
- c. 100 g / 100 ml
- d. No tengo conocimiento sobre el tema.

14. ¿Qué cantidad de grasas saturadas debe tener un alimento?

- a. 6 mg / 100 gr
- b. 6 gr / 100 gr
- c. 7 gr / 100 gr
- d. No tengo conocimiento sobre el tema.

15. ¿Cuánto de grasas saturadas debe contener en bebidas?

- a. 2 gr / 100 ml
- b. 2.5 gr / 100 ml
- c. 3 gr / 100 ml

d. No tengo conocimiento sobre el tema.

16. ¿Cuánto de grasas trans debe contener en alimentos?

- a. 4 gr / 100 ml
- b. 5 gr / 100 mg
- c. 6 gr / 100 ml
- d. No tengo conocimiento sobre el tema.

17. ¿Cuánto de grasas trans debe contener en bebidas?

- a. 4 gr / 100 ml
- b. 5 gr / 100 ml
- c. 6 gr / 100 ml
- d. No tengo conocimiento sobre el tema

Indicador: Conocimiento sobre la ley de la Promoción de la Alimentación Saludable

18. La Ley Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes es:

- a. Ley N° 30021
- b. Ley N° 30022
- c. Ley N° 30023
- d. Ley N° 30024

19. El objetivo de la Ley de alimentación saludable es que:

- a. El consumidor conozca y sea consciente de lo que consume.
- b. El consumidor solo conozca la fecha de vencimiento del producto.
- c. El consumidor solo compre el producto.
- d. El consumidor consuma más alimentos procesados.

20. ¿Cree usted que la aplicación de la ley de la alimentación saludable se busque disminuir la prevalencia de sobrepeso y obesidad en el Perú?

- a. De acuerdo
- b. Medio
- c. Desacuerdo
- d. Totalmente desacuerdo

21. ¿Cree usted que las empresas son conscientes por la salud de sus consumidores o por imposición por la ley de la alimentación saludable?

- a. No son conscientes
- b. Si son conscientes
- c. Solo acatan la Ley de la Alimentación saludable

d. Nose

Dimensión: Nivel de comprensión

Indicador: Dudas que genera los octógonos nutricionales

22. ¿Qué dudas se plantea con respecto al etiquetado basado en octógonos?

- a. No presento dudas.
- b. Genera más confusión sobre la calidad nutricional del producto.
- c. No me importa nada
- d. Dudo de la veracidad de la información nutricional representada.

23. ¿Cree usted que los productos con octógonos nutricional es Fácil de entender?

- a. A veces
- b. Siempre
- c. Casi siempre
- d. Nunca

Indicador: Ayuda en la compra

24. ¿Cree usted que los octógonos nutricional ayudaría en cuidar su alimentación y optar por opciones más saludables?

- a. Me ayudaría bastante.
- b. Me ayudaría poco.
- c. No me ayudaría en nada.
- d. No sé.

Dimensión: Nivel de utilidad

Indicador: Frecuencia del uso

25. ¿La presencia de octógonos nutricionales en el envase del producto influye en la decisión de compra?

- a) A veces
- b) Siempre
- c) Casi siempre
- d) Nunca

26. ¿Considera que los productos basados en octógonos son saludables?

- a. No saludables
- b. Sí son saludables
- c. Poco saludables

d. No se

27. ¿Cambiaría su decisión de compra al ver los octógonos nutricionales en el producto?

- a) Dejaría de comprar
- b) Compraría menos
- c) compraría mas
- d) compraría igual.

Indicador: Ingreso familiar

28. ¿Su ingreso económico mensual le permite solventar una dieta adecuada para su estilo de vida?

- a. A veces
- b. Siempre
- c. Casi siempre
- d. Nunca

29. ¿Los altos precios de los alimentos afectan a tu canasta familiar?

- a. A veces
- b. Siempre
- c. Casi siempre
- d. Nunca

Indicador: Grupo etario

30. ¿Para qué miembro de su familia usted evita la compra del producto con presencia de octógonos?

- a. Infantes
- b. Adolescentes
- c. Jóvenes
- d. Adulto Mayor

Anexo 3: VALIDACION DEL INSTRUMENTO POR JUECES EXPERTOS

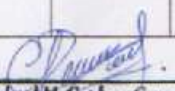
VALIDACION DEL INSTRUMENTO

Cuestionario: Nivel de conocimiento de productos con octógonos nutricionales de los estudiantes de la Escuela de ingeniera Forestal y Medio Ambiente. Universidad Nacional de Tumbes 2020.

Autora: Bach. Lesly Esthefany Apaza Davila

I. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

| INDICADORES | CRITERIOS | Deficiente 0 - 20 % | Regular 21 - 40 % | Buena 41 - 60 % | Muy buena 61 - 80 % | Excelente 81 - 100 % |
|-----------------|---|------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------|-------------------------|
| CLARIDAD | Está formulado con lenguaje apropiado. | | | | X | |
| OBJETIVIDAD | Está expresado en conductas observables. | | | | | X |
| ACTUALIDAD | Adecuado al avance de la ciencia. | | | | | X |
| ORGANIZACIÓN | Existe una organización lógica. | | | | X | |
| SUFICIENCIA | Comprende los aspectos en cantidad y calidad. | | | | | X |
| INTENCIONALIDAD | Adecuado para mejorar avances del sistema de evaluación y desempeño de indicadores. | | | | | X |
| CONSISTENCIA | Basados en aspectos teóricos - científicos de tecnología educativa. | | | | | X |
| COHERENCIA | Entre los índices. Indicadores y dimensiones. | | | | | X |
| METODOLOGÍA | La estrategia responde al propósito del diagnóstico. | | | | | X |


 Lic. Richard M. Cordova Gomez
 NUTRICIONISTA DIETISTA
 C.N.P. 7839

Firma del experto informante:

DNI: 71871001

VALIDACION DEL INSTRUMENTO

Cuestionario: Conocimiento de productos con octógonos nutricionales de los estudiantes de la Escuela de ingeniera Forestal y Medio Ambiente. Universidad Nacional de Tumbes 2020.

Autora: Bach. Lesly Esthefany Apaza Davila

I. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

| INDICADORES | CRITERIOS | Deficiente 0 - 20 % | Regular 21 - 40 % | Buena 41 - 60 % | Muy buena 61 - 80 % | Excelente 81 - 100 % |
|-----------------|---|------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------|-------------------------|
| CLARIDAD | Está formulado con lenguaje apropiado. | | | | X | |
| OBJETIVIDAD | Está expresado en conductas observables. | | | X | | |
| ACTUALIDAD | Adecuado al avance de la ciencia. | | | X | | X |
| ORGANIZACIÓN | Existe una organización lógica. | | | X | | |
| SUFICIENCIA | Comprende los aspectos en cantidad y calidad. | | | X | | |
| INTENCIONALIDAD | Adecuado para mejorar avances del sistema de evaluación y desempeño de indicadores. | | | X | | |
| CONSISTENCIA | Basados en aspectos teóricos - científicos de tecnología educativa. | | | | X | |
| COHERENCIA | Entre los índices. Indicadores y dimensiones. | | | X | | |
| METODOLOGÍA | La estrategia responde al propósito del diagnóstico. | | | | X | |


Lic. Marcela Villegas Santos
 NUTRICIONISTA
 CNP: 7577

Firma del experto informante:

DNI: 77705771

VALIDACION DEL INSTRUMENTO

Cuestionario: Conocimiento de productos con octógonos nutricionales de los estudiantes de la Escuela de ingeniera Forestal y Medio Ambiente. Universidad Nacional de Tumbes 2020.

Autora: Bach. Lesly Esthefany Apaza Davila

I. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

| INDICADORES | CRITERIOS | Deficiente 0 - 20 % | Regular 21 - 40 % | Buena 41 - 60 % | Muy buena 61 - 80 % | Excelente 81 - 100 % |
|-----------------|---|------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------|-------------------------|
| CLARIDAD | Está formulado con lenguaje apropiado. | | | | | X |
| OBJETIVIDAD | Está expresado en conductas observables. | | | | X | |
| ACTUALIDAD | Adecuado al avance de la ciencia. | | | | | X |
| ORGANIZACIÓN | Existe una organización lógica. | | | X | | |
| SUFICIENCIA | Comprende los aspectos en cantidad y calidad. | | | X | | |
| INTENCIONALIDAD | Adecuado para mejorar avances del sistema de evaluación y desempeño de indicadores. | | | X | | |
| CONSISTENCIA | Basados en aspectos teóricos - científicos de tecnología educativa. | | | | | X |
| COHERENCIA | Entre los índices. Indicadores y dimensiones. | | | | X | |
| METODOLOGÍA | La estrategia responde al propósito del diagnóstico. | | | | X | |

Lesly Apaza Davila

Y.c. Lorna I. Olivos Carrasco
NUTRICIONISTA
C.M.P. N° 7027

Firma del experto informante:

DNI: 72399208

Anexo 4: COEFICIENTE DE CONFIABILIDAD – ALFA DE CRONBACH

| | |
|------------|-------|
| K | 30 |
| K-1 | 29 |
| $\sum V_i$ | 4.25 |
| Vt | 45.4 |
| α | 0.937 |

$$\alpha = \left(\frac{K}{K-1} \right) \left(1 - \frac{\sum V_i}{V_T} \right)$$

$$\alpha = \left(\frac{30}{30-1} \right) \left(1 - \frac{4.25}{45.4} \right)$$

$$\alpha = 0.94$$

Reemplazando todos los datos se obtiene el análisis de la confiabilidad del instrumento ALTO.

Anexo 5. VALIDEZ DEL INSTRUMENTO - ALFA DE CRONBACH

| Nº | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | Su ma | |
|--------------|---|---|----|----|----|----|----|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----------|----|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 27 |
| 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 23 |
| 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 18 |
| 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 13 |
| 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 13 |
| 6 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 |
| 7 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| 8 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| 9 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 |
| 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 14 |
| varia nza | 0 | 0 | 0. | 0. | 0. | 0. | 0. | 0 | 0 | 0. | 0. | 0. | 0. | 0. | 0. | 0. | 0. | 0. | 0 | 0. | 0. | 0. | 0. | 0. | 0. | 0. | 0. | 0. | 0. | 0. | 4.2 | |
| | | | 21 | 09 | 25 | 24 | 21 | | | 16 | 21 | 09 | 09 | 24 | 09 | 21 | 09 | 09 | 0 | 21 | 21 | 16 | 21 | 24 | 09 | 21 | 09 | 16 | 16 | 24 | 5 | |

$\alpha = 0.94$

Anexo 6: TABLA DE RESPUESTAS CORRECTAS Y PUNTAJE

| Nº DE PREGUNTA | RESPUESTA CORRECTA | VALOR DE RESPUESTA CORRECTA |
|-----------------------|---------------------------|------------------------------------|
| 1 | A | 1 |
| 2 | B | 1 |
| 3 | B | 1 |
| 4 | C | 1 |
| 5 | C | 1 |
| 6 | C | 1 |
| 7 | B | 1 |
| 8 | C | 1 |
| 9 | B | 1 |
| 10 | C | 1 |
| 11 | B | 1 |
| 12 | C | 1 |
| 13 | A | 1 |
| 14 | B | 1 |
| 15 | C | 1 |
| 16 | B | 1 |
| 17 | B | 1 |
| 18 | A | 1 |
| 19 | A | 1 |
| 20 | A | 1 |
| 21 | B | 1 |
| 22 | A | 1 |
| 23 | B | 1 |
| 24 | A | 1 |
| 25 | B | 1 |
| 26 | A | 1 |
| 27 | A | 1 |
| 28 | B | 1 |
| 29 | B | 1 |
| 30 | A | 1 |
| TOTAL | | 30 |

Anexo 7: SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA EJECUTAR PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“AÑO DE LA UNIVERZALIZACION DE LA SALUD”

TUMBES, OCTUBRE 2020

OFICIO N° 001-2020

Señor

Ing. Miguel Puestas Chully

DIRECTOR DE LA ESCUELA DE INGENIERÍA FORESTAL Y MEDIO AMBIENTE

ASUNTO: Solicito Autorización para ejecutar proyecto de investigación.

Es grato dirigirme a usted para saludarlo cordialmente, a la vez hacer de su conocimiento que la suscrita bachillera de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Tumbes, mediante su proyecto titulado **Nivel de conocimiento de productos con octógonos nutricionales de los estudiantes de la Escuela de ingeniería Forestal y Medio Ambiente. Universidad Nacional de Tumbes 2020.** Solicita a usted muy respetuosamente me brinde facilidades para la aplicación de encuestas de manera virtual, de esta forma los datos obtenidos servirán para la elaboración de mi proyecto de investigación. De antemano se agradece la atención que brinde a la presente.



Br. Lesly Esthefany Apaza Dávila

DNI: 71464851